

Inblan - Amasadora Industrial AM-40

La amasadora industrial Inblan, está diseñada para elaborar masas duras especialmente para elaborar churros, con una producción máxima de 40 kg.

Gracias a su innovador diseño se caracteriza principalmente por llevar incorporado un depósito de agua abatible con capacidad de 25 litros, provisto de una resistencia para calentar el mismo.

Los dos recipientes tanto el de agua como el de masa están contruidos en acero inoxidable y ambos están situados sobre una base de aluminio, provista de ruedas giratorias que facilitan su desplazamiento.

Además dispone de dos velocidades de amasado, lenta y rápida que junto con el diseño en forma de hélice de la pala, nos permite obtener un excelente resultado de la mezcla.

Una vez hervida el agua, ésta podrá ser vertida fácilmente sobre la harina abatiendo el depósito de agua sobre el recipiente de amasado sin tener que retirar éste de la máquina, evitando así quemaduras producidas por posibles salpicaduras

Esta amasadora lleva incorporada una resistencia para calentar la harina de 600W en el recipiente de amasado..



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Soporte	Ruedas Giratorias
Material	Aluminio y Ac. Inox
Tensión	230/400 V
Potencia resistencia	6.000 W
Tiempo de hervir agua	15 '
Tiempo de amasar	2 '
Potencia resistencia	6.000 W
Producción	40 kg.
Capacidad de agua	25 Lts.
Potencia motor - 2 velocidades	CV. - 1,25/1,75
Ancho	570 mm.
Fondo	700 mm.
Altura	960 mm.
Peso	100 kg.

